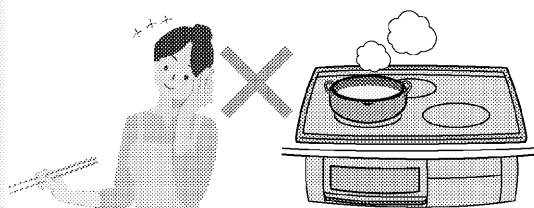
⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

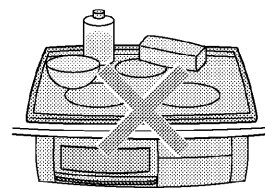
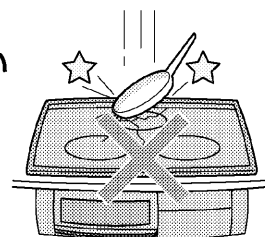
揚げもの調理中は

●揚げもの調理中はそばを離れない。
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
鍋底が変形したものは使わない。
・鍋はヒーターの中央に置いてください。
・必ず揚げもの温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。(➔P.18)
●油は500g（560mL）未満では調理しない。
油は500g（560mL）～800g（900mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
●油煙が多く出たら電源を切る。

●炒めもの・焼きものなど油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、加熱し過ぎないように火力を調節してください。

トッププレートの上は

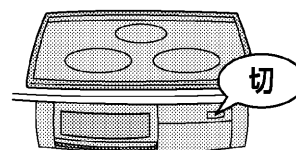
●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものおよびカセットコンロ・ボンベなどは置かない

●トッププレートの上に物を置かない
下記の物は特に注意してください
・可燃物や引火物
ふきん・紙・アルミホイル・油など
・磁気の影響を受けやすいもの
キャッシュカード、磁気テープ、自動改札用定期券、時計、ラジオなど

本体は

●吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない
●吸・排気口に指を入れない
●吸・排気口に水を入れない
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない
●本体に水をかけない

使用後は

●使用後は電源を切る
使わないときは、前面操作パネル部を収納して電源を切ってください。
長期不在のときは専用ブレーカーを切ってください。

安全上のご注意（つづき）

●火災・感電・けがの原因になります。

使用する方は

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない

使用中(調理中)・使用後は

●鍋は不安定な状態で使用しない

●鍋の下に紙やシートを敷かない

●缶詰やアルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、アルミ箔など、鍋以外のものを置かない

スプーンなどの金属製小物を置かない。

●他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない

揚げもの温度コントロールが正しく働かず、異常過熱することがあります。

●本体前方に物を置かない

●空だきや必要以上に加熱をしない

鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は強火で予熱すると赤熱する場合があります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。

●火気を近づけない

●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋のとってを近づけない

●トッププレートの表示部や上面操作パネル部の上に、熱い鍋などを置かない

●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない

●使用中は本体から離れない

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよび庫内などの高温部に触れない

●鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない

●揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する

●少量の油を入れて予熱する時や予熱の後で油を入れる時は加熱し過ぎないように注意する

発火の恐れがあります。

●油煙が多く出たら電源を切る

●シチュー、みそ汁などを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる

水や調理物を加熱していると突然沸とうして飛び散ることがあります。

グリル使用中に

●グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、次の手順で消火する

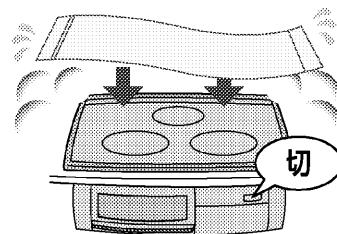
●消火するまでグリルドアを開けない（空気が入り、炎が大きくなります。）

①電源を切る

②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ

このときグリルドアの周囲から煙が出ます。

③専用ブレーカーを切る

グリルドア（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）

お手入れは

お手入れは必ず電源を切り本体が冷えてから行う

グリルを使用するとき

●使用中や使用後はグリルドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れる恐れがあります。

●グリルドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したりまたグリルドアやレールに上から強い力を加えたりぶらさがらない
グリルドアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因となります。

●受皿には、例えばアルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル石などを入れて使用しない
油が過熱し、発煙・発火する恐れや自動調理がうまくできないことがあります。

●同じ食品を連続して繰り返し調理しない

●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火する恐れがあります。

●使用中や使用後は、グリルドア、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う

●グリルの庫内やレール・ホルダーや受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

お願い

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因となります。

●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
排熱により、調味料・食品などの変質の原因となります。

●前面操作パネル部に煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁が固まって前面操作パネル部が開かなくなる恐れがあります。

●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷付き・変色の原因となります。

●トッププレートの上に鍋のふたや受皿などを置かない
ヒーターが入ると加熱され火災・故障の原因となります。

●左・右・中央ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
- ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因）

●市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しくはたらかない原因。
※ガラス製の板状のもので、トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐもの。

●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
- 「IH または CH·IH 付、IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

●上面操作パネルに水などをこぼしたり、なべ底が触れたりすると誤動作することがあります
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けないことがあります。**5秒ほど待ってから操作してください。**

●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因となります。

●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアのとっての温度に注意する
オーブンレンジの排気でグリルドアのとってが熱くなる場合があります。IHクッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。

●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因になります
適切な環境下でご使用ください。

IH クッキングヒーターでの**調理の手順**

調理（ヒーター）にあった鍋などを準備する

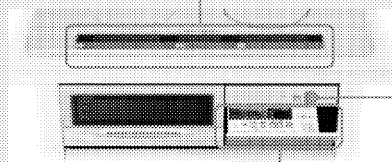
お好みで調理する

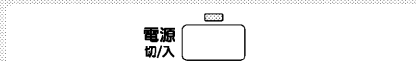
調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
ゆでる 煮る 蒸す 焼く 炒める 温める	中央 左　右	鍋底が平らで直径が12~26cmの鍋、やかん、フライパンなど （右ヒーター アルミ・銅製は鍋底が平らで直径が15~26cmのもののみ） （中央ヒーター 鍋底が平らで直径が12~20cmの鍋など） ➔P.12~13	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
保温 ※1			
揚げもの温度コントロール 揚げる	左　右	揚げものは必ず付属の天ぷら鍋を使う ➔P.12	
適温サイン 炒めもの（炒める）		適温サインには必ず ➔P.12 に記載のフライパンを使う	
適温サイン ステーキ（焼く）			
煮込み ※1	中央	鍋底が平らで直径が12~20cmの鍋など ➔P.12	
魚焼き オーブン調理	グリル	器や型の高さは4cm以下 ➔P.33	材料を焼網に載せる

自動で調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
自動湯わかし ※1	左　右	鍋底が平らで直径が15~23cmの鍋など ➔P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
自動炊飯 ※1		鍋底が平らで直径が18~20cmの鍋など ➔P.12	
自動魚焼き 自動オーブン調理	グリル	器や型の高さは4cm以下 ➔P.33	材料を焼網に載せる

お知らせ　※1　IH自動調理機能にはアルミ、銅鍋は使えません。

調理にあった火力、またはメニューを設定し通電する

左・右ヒーター・グリル

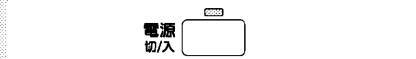
左・右ヒーター ➔P.16~24
グリル ➔P.27~34

❶ 電源を入れる

❷ 火力またはメニューを選ぶ

❸ 通電をスタートする

中央ヒーター

➔P.25~26

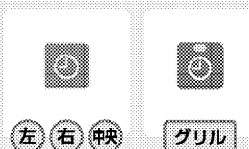
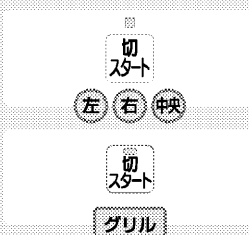
❶ 電源を入れる

❷ 火力またはメニューを選ぶ

❸ 通電をスタートする

調理する

■調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する

■タイマーを使う

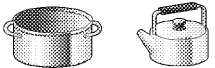
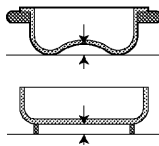
➔P.35

■調理が終わったら、通電を切る

●自動で調理します。メロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

●グリル自動調理で焼きが足りないときは追加焼きを行ってください。➔P.34

調理のあとは

■続けて使わないときは電源を切る

■お手入れする

➔P.38~41

●トッププレート
●プレートワク
●吸・排気カバー
●吸気口ポケット
●排気口ポケット
●天ぷら鍋
●操作パネル
●グリル部

使える鍋などを準備する

鍋の材質と形状で、使える○ 使えない×を確認する

●IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の [S IH] または [S CH・IH] マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）

ご注意 ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。（トッププレートを破損する原因）

			右ヒーター	左・中央ヒーター
材質	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○	
材質	ステンレス	18-0タイプ（磁石がつく）	○	
材質	ステンレス	18-8 18-10タイプ（磁石がつかない）	○ 底の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります	
材質	多層鍋	間に鉄をはさんでいるタイプ（磁石がつく）	○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります	
材質	多層鍋	間にアルミや銅をはさんでいるタイプ（磁石がつかない）	○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります	×
材質	アルミ・銅		○ 軽いものは火力が弱くなります（調理物と合わせて約1kg以上で使用してください）	×
材質	ガラス・陶磁器（土鍋など）直火用魚焼き網（[S IH]または[S CH・IH]付、IHで使えると表示しているものも含む）		×	
形状	底が平らな形状		○ 平らな底の直径12～26cmのもの（アルミ・銅は15～26cm）	○ 平らな底の直径12～26cmのもの（中央ヒーターは12～20cm）
形状	底に反りや脚のある形状		○ 反りや脚が3mm以下（アルミ・銅は1mm以下）	○ 反りや脚が3mm以下
形状	底がまるい形状		×	

揚げもので使える鍋について

揚げものは、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。

⚠警告 付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

適温サインで使えるフライパンについて

適温サインの炒めもの・ステーキメニューでは、必ず[S IH]または[S CH・IH]付（アルミフライパンは除く）のフライパンで次のものを使用してください。
※銅フライパンは使えません。
●底の径が18～26cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
●底が平らなもの（底の凹凸（反りや脚）1mm以下）
●アルミフライパンは重さ約1kg以上のもの

推奨フライパン
品名：フライパン　型式：106865

推奨フライパン
品名：フライパン（7層フッ素加工）　型式：LF-24

推奨いため鍋
品名：いため鍋　型式：106834

推奨アルミフライパン
品名：フライパン　型式：FRH-26G

⚠警告 上記以外のフライパンを使用すると、油が過熱され発火する恐れがあります。

自動調理（湯わかし、炊飯）で使える鍋について

自動調理（湯わかし、炊飯）には、必ず[S IH]または[S CH・IH]付の鍋で次のものを使用してください。
アルミ・銅鍋は、自動調理（湯わかし、炊飯）には使えません。
鍋の材質によっては、自動調理に使えないものもあります。
下記以外のやかんや鍋を使用すると、自動調理（湯わかし、炊飯）が正しくできません。

自動湯わかし
●鍋底の径が15～23cmのもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（反りや脚）1mm以下）

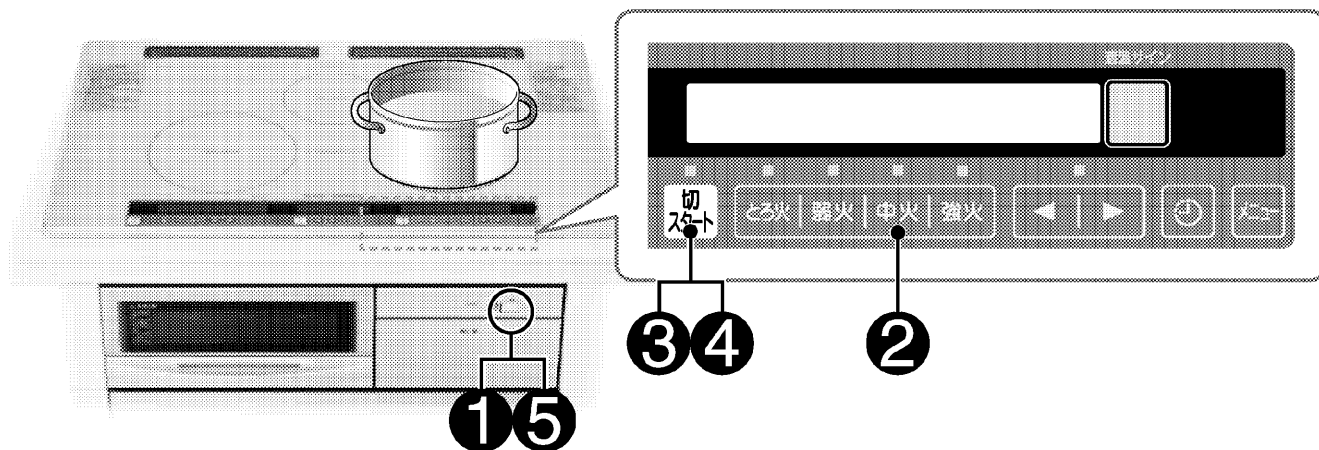
自動湯わかし推奨ケトル
品名：ケトル型式：106346

自動炊飯
●鍋底の径が18～20cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（反りや脚）1mm以下）
●ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。

自動炊飯推奨鍋
品名：両手鍋　型式：106087

ご購入の際には、お買い上げの販売店にご相談ください。

IHヒーターで、使える○　使えない×を確認する

お知らせ　右ヒーターで説明しています。（左・右・中央どのヒーターでも確認できます。）

準備　確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

アルミ・銅鍋は、水と合わせて約1kg以上にしてください。

1　電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2　中火 を押し
ランプを点灯させる

3　切/スタート を約1秒押し、**通電する**

火力表示を見る

高温注意　7

4　確認が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5　電源 切/入 を押し、**電源を切る**

※ 切/スタート を押してから 中火 を押しても通電できます。

使える鍋、使えない鍋の表示

○ **使える鍋は**
火力バーが点灯し、加熱がスタートします。

高温注意　7

火力バー

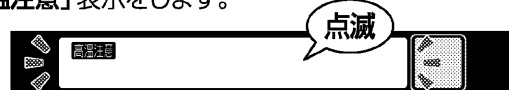
× **使えない鍋は表示部が赤に変わり、火力バーが交互に点灯し「鍋確認」を表示する。**

高温注意　鍋確認　7

「鍋確認」表示

高温注意　鍋確認　7

約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで**「高温注意」**表示をします。

知っておいていただきたいこと

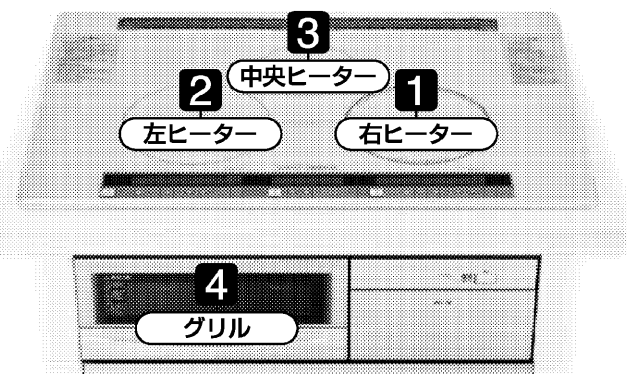
同時に使えるヒーターと火力制限

1 2 3 4 を全てできます。

●合計の消費電力が5.8kWまたは4.8kW(設置工事時に設定)以内で使用できます。

● 1 2 で同時に揚げもの、自動湯わかし、自動炊飯、(適温サイン) 炒めもの·ステーキの同一メニューはできません。

● 2 4 の同時使用時は 2 の最大火力が「9」目盛まで自動的に下がります。

●ヒーター使用時に他のヒーターを使用した際、「ピピピッ」とブザーがなってキーが受け付けない場合は、ヒーターの合計使用電力が超えていますので他のヒーターの火力を下げてから使用してください。

安全機能

機　能	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(30秒以内に戻せば通電は継続されます。)
小物検知自動停止	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください。)
揚げもの鍋反り検知自動停止	天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋を交換してください。)
上面操作部異常検知自動停止	上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。上面操作パネルに鍋などを置いている。キーを長押ししている。	上面操作パネルの表示に [CP] と表示し、約10秒後にブザーが鳴り通電を停止します。(➔P.47)
切り忘れ防止自動停止	ヒーター通電後、約45分(グリル手動は約30分)経過した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。
過熱防止自動停止	鍋底温度が異常に上昇した。 吸·排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋底の厚み、異物付着、または吸·排気口を確認してください。)
グリル温度過昇自動防止	グリル内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(グリル内を冷却してください。)
高温注意表示	トッププレートやグリルが高温(約80℃以上)になっている。	高温注意表示が消えるまで触らないようにしてください。高温注意表示中は自動調理はできません。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で約30分放置された。	自動的に電源が切れます。(高温注意表示を行っているときは働きません。)

吸・排気

●使用中、使用後しばらくは本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを作動させます。冷却ファンが作動すると、吸·排気カバー以外に本体の周囲からも風が少し出ますが異常ではありません。